



Roulé stracciatella

Ingredients

Biscuit

4 oeufs
110g de sucre
40g de lait
40g d'huile
60g de farine
15g de cacao non sucré

Chantilly mascarpone

170g de mascarpone
240g de crème liquide entière
des copeaux de chocolat
2cuillères à soupe de sucre glace

Biscuit

Préchauffer le four à 180°C

Séparer les jaunes des blancs d'oeufs

Dans le bol mettre le fouet, les jaunes et 50g de sucre 30s/vitesse 3.5

Verser le lait et l'huile 15s/vitesse 3

Ajouter la farine et le cacao 5s/vitesse 3.5 et finir de mélanger à la maryse

Monter les blancs en neige, ajouter le sucre sur la fin et incorporer à la préparation précédente.

Étaler sur une plaque à gâteaux garnie de papier sulfurisé et enfourner 15 minutes.

Retourner le biscuit et enlever le papier de cuisson.

Laisser refroidir.

Chantilly mascarpone

Mettre la mascarpone et la crème entière, fouetter au batteur ou autre, et vers la fin ajouter le sucre glace

Montage

Sur le biscuit étaler la chantilly mascarpone de façon uniforme

Éparpiller des copeaux de chocolat (la quantité qui vous convient)

Rouler le biscuit sur lui-même

Mettre au frais 1h

Saupoudrer de sucre glace avant la dégustation et décorer comme il vous plaît